



Scheda tecnica prodotto

Ultimo aggiornamento:	16/10/2015	Revisione:	16
Data stampa:	15/07/2016	Data revisione:	01/09/2015
Redatto:	devis zancanaro		

CT.FONTAL ALPINELLA CONF.1/4

Codice Prodotto:	37C411C
Tipologia di prodotto:	37
Stagionatura Media (gg):	40

Descrizione

Generalità:	formaggio tenero da tavola
Formato:	1/4 di forma; da 2,9 Kg circa
Crosta:	consistente; plastificata
Pasta:	compatta; elastica; adatta al taglio; occhiatura rara; grandezza di una lenticchia
Colore:	giallo paglierino
Sapore, Aroma, Odore:	puro; soave; aromatico; leggermente acidulo
Peso medio unità di vendita (Kg):	11,5
Tenore d' acqua massimo in peso del prodotto (%):	45
Tenore di materie grasse minimo nella sostanza secca (%):	45
Ingredienti:	latte, sale, caglio; trattato in superficie con; conservante E235; colorante E160b; colorante E172; Allergeni: latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico (Kcal/Kj):	322/1336
Proteine (g):	24,2
Carboidrati (g):	assenti
Grassi (g):	25
Conservazione (°C):	5°C (+/- 3 °C)
Conservabilità (gg):	120
Vita Residua (al ricevimento) (gg):	60

Imballaggio

Tipo:	Cartone
Dimensione (cm):	40x40x10
Pezzi per unità di vendita (n°):	4
Tara tot. imballaggio (Kg):	0,26

Pallets

Composizione (n° cartoni per piano x n° piani = n° cartoni totali):	6x11=66
Codice ITF14:	98002226168590
Codice EAN Pezzo:	2580540000000
Codice EAN Cartone:	2580540000000

Standard microbiologici (valori massimi)

Carica batterica totale (ufc/g):	1.000.000
Coliformi totali (ufc/g):	10.000
Escherichia Coli (ufc/g):	1.000
Salmonella spp. (ufc/25g):	assente
Listeria Monocytogenes (ufc/25g):	assente
Stafilococco Aureo (ufc/g):	1.000

Lieviti (ufc/g):	10.000
Muffe (ufc/g):	1.000